

metro



Jambon à la bière

Évaluer cette recette ★ ★ ☆ ☆ ☆ 3 Votes



Sans Lactose

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 1:00 CUISSON | 1:15 TEMPS TOTAL

Ingrédients

1 1/2 kg Jambon désossé non cuit
(3 lb)

3 Clous de girofle entiers

2 Ail coupées en deux

125 ml Bière
(1/2 tasse)

60 ml Mélasse
(1/4 tasse)

5 ml Moutarde sèche
(1 c. à thé)

30 ml Thym frais, haché ou thym séché 10 ml (2 c. à
(2 c. à soupe) thé)

1 Oignon, en quartiers

3 Carotte, en rondelles

Préparation

Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).

Piquer le jambon de clous de girofle et de gousses d'ail. Le déposer dans un plat allant au four.

Dans un bol, mélanger la bière, la mélasse, la moutarde sèche et le thym.

Verser sur le jambon.

Ajouter les légumes et couvrir.

Cuire au four 45 minutes.

Accompagner d'asperges et de riz assaisonné.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets

3

Branches de céleri en julienne

**Fruitée et onctueuse**

Appréciée pour son exotisme. Une bière au corps moyen avec des accents fruités et épicés qui offre une finale douce et un goût moyennement sucré.

Mentions légales

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
